



EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN



DAS INTERKULTURELLE SENFKORNBUCH 2023

Autoren:

Familien des Evangelischen Kindergarten
Senfkorn Bretten

&

das Erzieherteam



Promenadenweg 31

75015 Bretten

Telefon: 07252/2195

Mail: kita.senfkor.bretten@kbz.ekiba.de



GESTALTUNG & LAYOUT
Diana Lang / Luisa Boller

REZEPTNAME: Lahmacun, Türkische Pizza

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Arkat

Zubereitungszeit:

1h 40min

Portionen:

6 stücke (groß)

Zubereitungsart:

ZUTATEN:

Teig:

- 400g Mehl
- 200g Wasser
- 1/2 Würfel Hefe (20g)
- 1 1/2 TL Salz

Belag:

- 3 stängel Blatte Petersilie
- 1 rote Paprika • 80g Zwiebel
- 150g Dosen Tomate in Stücke
- 200g Rinderhackfleisch • 40g Olivenöl
- 50g Tomatenmark • 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver • 1/4 TL Pfeffer

Pizzateig:

1. Mehl, Wasser, Hefe und Salz in eine Schüssel geben, Teig Kneten (etwa 2 Minuten). Mit einem feuchten Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Pizzateig (cilex) offen vorheizen...oder Backofen auf 250°C vorheizen.

Belag:

3. Petersilie, Paprika, Zwiebel und Dosentomaten zerkleinern, in eine grosse Schüssel geben. Hackfleisch, Öl, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Paprika dazu geben und alles zusammen vermischen.
4. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 6 Kugeln formen und diese rund ausrollen. Backblech mit Backpapier legen, Je 2 Teigplatten (müssen dünn sein) auf das vorbereitete Backblech legen, Hackfleischmischung gleichmässig auf den Teigplatten verteilen, dabei ca. 1 cm Rand freilassen. Die zwei Pizzen auf dem Backblech 8-10 Minuten 250°C kross backen und mithilfe des Backpapiers vom Blech ziehen. Immer so weitermachen bis alles fertig ist.
5. Lauwarm oder heiss geniessen. Tipp: mit Salat belegt schmeckt es auch sehr gut.

UNSER REZEPT AUS

Türkei

REZEPTNAME: Poça

ZUTATEN:

Mehl (500g)

1x Hefe

1x esslöffel Zucker
1x Prise Salz

1x Glass Wasser (lauwarm)

1/2 Glass Öl

1x Glass Milch (lauwarm)

1x Ei

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von

Familie: Yildirim

Zubereitungszeit:

ca. 2 std.
(mit Teigruhe)

Portionen:

2 Backbleche

Zubereitungsart:

Hefeteig

SO WIRD' S GEMACHT:

alle Zutaten zu einem
typischen Hefeteig rühren bzw. kneten.
ca. 1 std. den Teig ruhen lassen.

anschließend kleine Bällchen
machen und nochmals ca. 1/2
std. die Bällchen ruhen lassen.

Danach kleine Teigbälle mit Fetakäse
füllen und einrollen.

zum Schluss mit einer Pinzette das Eiweiß
auf die Poças verteilen und in den
Ofen geben. 200°C ca. 40-45 min. backen
lassen je nach Backofen

Guten Appetit!

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

Kroatien

REZEPTNAME: Kiflice (gesprochen Kifritse)

ZUTATEN:

1 Hefewürfel (oder 2 Päckchen Trockenhefe)
1kg Mehl
1/2 Liter Milch
2 Eier
1 EL Salz
2 EL Zucker
200ml Öl

SO WIRD'S GEMACHT:

- Milch und Zucker zusammen erwärmen (nicht kochen, den Hefewürfel hineinbröckeln und heiß!) auflösen. Einige Minuten stehen lassen, bis die Hefe anfängt zu „arbeiten“ (Schaumbildung)
- Mehl, Salz, Eier, Milchmischung und das Öl zusammen zu einem glatten Teig kneten
- den Teig auf 3 gleichgroße Portionen teilen und jeweils zu einem Kreis (4mm dick) ausrollen
- in Dreiecke (wie bei einer Pizza) schneiden und nach Wunsch belegen (Marmelade, Schokolade, wer's süß mag, oder mit Lachs, Schinken, Käse, wer's deftig mag)
- an der breiten Seite schlagen und zur Seite aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auslegen. 10 Minuten ruhen lassen, mit Eigelb bestreichen (mit Sesam bestreuen) die süße Variante am Ende mit Puderzucker bestreuen

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Leikam

Zubereitungszeit:

1-2 Stunden (je nach Können und Übung)

Portionen:

36-48 Stück

Zubereitungsart:

fortgeschnitten

Backzeit: 10-12
Min. bei 180°C

UNSER REZEPT AUS

Deutschland

REZEPTNAME:

Schüttel-Zwiebelkuchen

ZUTATEN:

10 Zwiebeln - nach belieben zerkleinern und
anbraten

200 gr Schinkenwürfel anbraten

6 Eier, 400 g Sahne, 200 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver, 200 g geriebener
Käse

SO WIRD'S GEMACHT:

Alle Zutaten mischen
und auf ein Blech
streichen.

Bei 200°C 20 Min
backen.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Ortlieb

Zubereitungszeit:

20 Min.

Portionen:

8

Zubereitungsart:

einfach
und lecker

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

MEXIKO

REZEPTNAME:

GUACAMOLE

ZUTATEN:

6-8 reife Avocados

1/2 (kleine) Zwiebel

1/2 Limette

Koriander

Salz & Pfeffer zum Würzen

¡ BUEN PROVECHO !

SO WIRD'S GEMACHT:

Avocados entkernen und Inneres mit einem Löffel oder einer Gabel vermengen. Zwiebel klein schneiden, ein paar Stängel Koriander kleinhacken, halbe Limette ausdrücken und mit allem vermengen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken, je nach Geschmack mehr Limettensaft und / oder Korianderblätter hinzugeben.
→ alles vermengen

→ FERTIG 😊

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

González Goll

Zubereitungszeit:

20-30 Minuten

Portionen:

4-6 zum Dippen!

Zubereitungsart:

am besten frisch,
kurz vor Verzehr
zubereiten!!

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

Mazedonien

REZEPTNAME: "Quick Gonzales" mit Kokosnuss

ZUTATEN:

3 Eier, 10 Löffel Zucker, 1 Beutel Vanillin Zucker
100ml Öl, 100ml Milch, 15 Löffel Mehl
1 Beutel Backpulver, 50gr Kokosnuss

Belag

15 Löffel Wasser (Esslöffel) 5 Löffel Zucker
1 Beutel Vanillin-Zucker, 3 Löffel Kakao
25gr. Butter oder Margarine

SO WIRD'S GEMACHT:

Vorbereitung

1. Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Schlagen Sie sie 5 min. lang mit einem Mixer, bis eine dicke Creme entsteht und der Zucker schmilzt.
2. Mehl, Backpulver und Kokosnuss in eine tiefe Schüssel geben und vermischen.
3. Milch und Öl in die Schüssel mit den geschlagenen Eiern geben und mit einem Löffel verrühren. Dann die Mehl-Kokos-Mischung hinzufügen. Nochmals mit einem Löffel vermischen.
4. Die Form (28) mit Backpapier auslegen oder einfetten und berehen. Die Masse für den Kuchen in die Form geben und mit einem Löffel glatt streichen.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten backen, bis er leicht goldbraun wird. Ab und zu überprüfen Sie mit einem Zahnstocher, ob der Kuchen gebacken ist.
6. Nehmen Sie die Form mit dem gebackenen Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie den Kuchen etwas abkühlen. Drehen Sie es dann um und entfernen Sie das Papier. Den Kuchen vorsichtig in die Backform legen und je nach Wunsch in Würfel oder Scheiben schneiden.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Stamenkowski

Zubereitungszeit:

30 min

Portionen:

Zubereitungsart:

REZEPTNAME: Fleischbällerspiede

ZUTATEN:

1 kg Hackfleisch
 2 Eier
 2 trockene Wecke
 etwas Milch
 Salz, Senf
 Pfeffer, Maggi
 Knoblauchgranulat
 Paniermehl
 Minisalatgurken
 Cocktailtomaten
 Holzspieße

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von

Familie:

Zonsius

Zubereitungszeit:

ca. 40 min.

Portionen:

20-25 Spieße

Zubereitungsart:



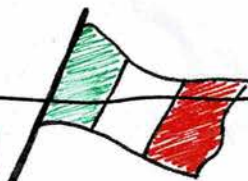
SO WIRD'S GEMACHT:

Wecke klein schneiden und in
 etwas Milch einweichen. Eier auf-
 schlagen und verquirlen.
 Hackfleisch in eine Schüssel
 geben, aufgeweichte Wecke
 und Eier dazu geben. Alles gut
 mit den Händen verkneten. Mit
 Salz, Pfeffer, Maggi, Senf und
 Knoblauch würzen. Aus der
 Hackmasse kleine Kugeln formen,
 in Paniermehl wälzen und in der
 Pfanne anbraten. Anschließend
 abwechselnd auf Holzspieße stecken
 Tomate - Gurke - Tomate - Fleisch-
 bällchen

 EVANGELISCHER KINDERGARTEN
 SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

Italien



REZEPTNAME:

Pizzateig alla Dome

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Muto

Zubereitungszeit:

30min

Portionen:

3 gr. Pizzen

Zubereitungsart:

per Hand und mit
viel Amore ♥

ZUTATEN:

500g Mehl Tipo 00

275ml lauwarmes Wasser

15g Meersalz

10g Olivenöl

3g Hefe

Hartweizengrieß zum Ausrollen

SO WIRD' S GEMACHT:

- Meersalz im lauwarmen Wasser auflösen
- 150g Mehl hinzugeben und vermengen
- Hefe hinzu und umrühren
- restliches Mehl nach und nach hinzugeben und den entstehenden Teig zu einer Kugel kneten
- den Teig bei Zimmertemperatur ca. 2h gehen lassen
- Teig in 3 gleichgroße Kugeln teilen
- weitere 6h bei Zimmertemperatur ruhen lassen



EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN



DAS INTERKULTURELLE SENFKORNBUCH 2023

UNSER REZEPT AUS

Albanien

REZEPTNAME: Die Gurabija (Kekse)

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Zubereitungszeit:

Portionen:

Zubereitungsart:

ZUTATEN:

2 Eier

250 gr Zucker

180 gr Joghurt

180 gr Öl

1 kg Mehl

1 Backpulver

1 Vanillenzucker

Trockenfrüchte nach Wunsch

Backen 220 Grad für 15-20 min.

SO WIRD'S GEMACHT:

In ein Schüssel geben 2 Eier + Zucker dazu
mischen gut zusammen bis Zucker geschmolzen
ist. Danach Joghurt und Öl dazu geben,
und gut verühren geben Mehl dazu
und Backpulver und ein Vanillenzucker.
Dann kneten wir mit der Hand bis
der Teig homogen ist. Wenn das alles
getan ist formen das Teig in kleinen
formen oder kugeln es kann nach Wunsch
die Größe sein. Trockenfrüchte nach Wunsch.
Backofen muss erhitzt werden auf
220 G für 15-20 min.

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

Deutschland

REZEPTNAME: Schinken-Käse-Schnecken

ZUTATEN:

1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal, 3 Scheiben Kochschinken, 50g ger. Käse, 4 EL Crème fraîche, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT:

Den Blätterteig ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Dann Pfeffer, geriebenen Käse und Schinken darauf verteilen. Den Blätterteig von der langen Seite zusammenrollen und in ca 16 etwa 2-3cm dicke Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und ca 20 Minuten im Backofen bei 180°C ober- und unterhitze backen.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Nestler

Zubereitungszeit:

ca 30 Min

Portionen: 16 Schnecken

Zubereitungsart:

Backen

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

REZEPTNAME:

Hefezopf

ZUTATEN:

450g Mehl
 1 Würfel Hefe (42g)
 150 ml lauwarme Milch
 75g Zucker
 100g Butter
 1 Ei (Größe M)
 Salz
 Außerdem:
 1 Eigelb zum Bestreichen
 1 EL Milch
 2-3 EL Hagelzucker

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von
Familie: Kraut

Zubereitungszeit:
 20min
 + 30min Backzeit

Portionen:
 ca. 15 Stücke
 Zubereitungsart:
 Backen

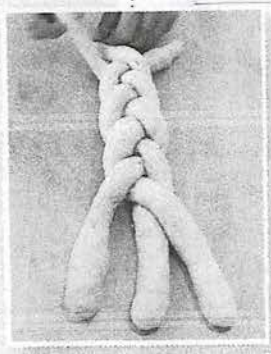


SO WIRD'S GEMACHT:

2 Butter zerlassen, mit Ei, restlicher Milch (100 ml), 1 Prise Salz und restlichem Zucker vermischen und mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten. Dann die Mandeln unterkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Zopf flechten – so geht's:

Die drei Stränge nebeneinanderlegen, am oberen Ende zusammen-drücken. Abwechselnd rechten und linken Strang über den mittleren legen, sodass ein Zopf entsteht. Unteres Ende ebenfalls zusammendrücken.



1 Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 50 ml Milch, 1 EL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in drei gleich große Portionen teilen und daraus je ca. 50 cm lange Stränge formen. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

4 Aus den Strängen einen Zopf flechten (siehe Tipp). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Küchentuch zudecken und weitere 15 Minuten gehen lassen.

5 Eigelb mit Milch verrühren, Zopf damit bestreichen. Kuchen mit Hagelzucker bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten backen.



UNSER REZEPT AUS

Serbien

REZEPTNAME: Proja - Maisbrot mit Hirtenkäse / Feta

ZUTATEN:

12 EL Maismehl

4 EL Weizenmehl

3 Eier (M)

200ml Griechischer Joghurt

200ml Mineralwasser mit Kohlensäure

100 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

250gr Hirtenkäse oder Feta

1/2 Päckchen Backpulver

Salz nach Geschmack

Butter zum Einfetten

SO WIRD'S GEMACHT:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die trockene Zutaten mischen. Eier, Joghurt, Mineralwasser und Öl hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.

Hirtenkäse / Feta mit Händen zerkrumeln und mit restlichen Zutaten gut vermischen. Nach Geschmack mit Salz würzen.

Die Backform mit der Butter einfetten.

Den Teig in die Backform geben.

Im Backofen auf der mittleren Schiene goldbraun backen. (ca. 30-35 min).

Etwas abkühlen lassen.

In Quadraten schneiden.

Warm servieren.

Guten Appetit!

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Živcović

Zubereitungszeit:

ca. 45 min

(15min Arbeitszeit / 30min Backzeit)

Portionen:

Zubereitungsart:

backen

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

REZEPTNAME:

Lahmacun (türkische Pizza)

ZUTATEN:

Teig: 400g Mehl, 200g Wasser,
1/2 Würfel Hefe, 1 1/2 TL Salz

Belag: 3 Stängel Petersilie
1 Peperoni
80g Zwiebel
150g Tomaten
200g Hackfleisch
40g Olivenöl
50g Tomatenmark
1 TL Salz, 1/4 TL Pfeffer,
1 TL Paprika rosenscharf

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von
Familie: Etna

Zubereitungszeit:

1h 10min

Portionen: 6 Stk.

Zubereitungsart:

Backen im Ofen

SO WIRD'S GEMACHT:

Teig: Mehl, Wasser, Hefe und Salz kneten.
An einem warmen Ort 30min gehen lassen.

Backofen vorheizen auf 250 °C.
Backblech mit Backpapier belegen.

Belag: Petersilie, Peperoni, Zwiebel und Tomaten
zerkleinern. Hackfleisch, Öl, Tomatenmark,
Salz, Pfeffer und Paprika dazugeben und
gut mischen.

Aus dem Teig 6 Kugeln formen und diese
rund ausrollen. Je 2 Teigplatten auf das Blech.
legen. Belag gleichmäßig auf den Teigplatten
verteilen. Ca 8-10 Minuten im Ofen backen.
Evtl. mit Salat servieren.

UNSER REZEPT AUS

Rumänien

REZEPTNAME: Coronac

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Projesen

Zubereitungszeit:

Vorbereitungszeit: ca. 1 std.

Backzeit: ca. 1 std.

Portionen:

Zubereitungsart:

ZUTATEN:

- 1 kg. Mehl
- 14 gr. Hefe (Pulver) od. 40 gr. frische Hefe
- 10 x Ei gelb
- 250 - 300 gr. Zucker
- 400 ml. warme Milch
- 150 gr. Butter
- 50 ml. Öl
- Vanilleessenz
- Prise Salz
- Kakao, Nüsse od. Rosinen für die Füllung

SO WIRD' S GEMACHT:

- Zuerst wird die Milch warm gemacht und auf ein Löffel Mehl aufgegossen; gut umrühren und beiseite legen.
- Das ganze Ei gelb mit dem Zucker und eine Prise Salz gut umrühren bis der Zucker komplett geschmolzen ist.
- die Hefe ^{zu} der Milch dazugeben und gut mischen (10 min. liegen lassen)
- In einem Schüssel kommt die Milchmischung, das Ei gelb und die Vanilleessenz. Alles mit einem Mixer gut umrühren für ca. 10 min.
- Stückchenweise die Butter dazugeben u. umrühren
- Wenn es fertig ist: mit öligen Hände den Teig kurz zusammenrollen und für 30 min. gahren lassen
- Für die Füllung: Zucker, Kakao u. Nüsse (Nach Geschmack) mit ein bisschen Eisweiss mischen (die Konsistenz soll nicht flüssig werden.)
- Den Teig rausnehmen und auf eine befettete Fläche legen, ausrollen u. mit Füllung bestreichen, danach wieder zusammenrollen, in einer Backform legen u. wahlweise mit Ei gelb bestreichen
- Bei 160°-170°C für ca. 1 Stunde backen

UNSER REZEPT AUS

Nigerianisches Essen

REZEPTNAME: Fleischpasteten.

ZUTATEN:

Weizenmehl und Zucker und Salz und Backpulver und Fleisch, Kartoffel, Karotten, Milch, Eier, Butter

SO WIRD'S GEMACHT:

mehl 5 Tassen, ein Löffel - Zucker, und ein halber Löffel - Salz und ein Backpulver und 4 Eier und eine Tasse Milch und eine halbe Tasse Butter, alles vermischen und Zuber setzen. Dann den Topf auf das Feuer stellen, einen Löffel Butter dazugeben, das Fleisch, die Karotte und das Kartoffel dazugeben, vermischen und Salzen.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Zubereitungszeit:

Portionen:

Zubereitungsart:

UNSER REZEPT AUS

Nigerianisches essen

REZEPTNAME: fleisch pasteten.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Zubereitungszeit:

Portionen:

Zubereitungsart:

ZUTATEN:

Weizenmehl und Zucker
und Salz und Back-
pulver und fleisch,
kartoffi, Karotten milch,
Eier, Butter.

SO WIRD' S GEMACHT:

mehl 5 Tassen, ein Löffel Zucker,
und ein halber Löffel Salz und ein
Back pulver und 4 Eier und eine
Tasse Milch und eine halbe Tasse
Butter alles vermischen und zubere-
iten. Dann den Topf auf das Feuer
stellen, einen Löffel Butter dazugeben,
das fleisch, die Karotten und das
kartoffi dazugeben, vermischen und
salzen.

REZEPTNAME: Haschen - Hüft - Bällchen

ZUTATEN:

2 Karotten
70g entsteinte Datteln
70g zarte Haferflocken
50g Sonnenblumenkerne
1 TL Kokosöl
1/2 TL Zimt
1/4 TL gemahlener Ingwer
100g gemahlene Mandeln zum Wälzen

Tipp: Sollte die Masse nicht klebrig genug sein, 2-3 Datteln mehr hinzufügen!

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von
Familie: Grund

Zubereitungszeit:
20 min

Portionen: 20

Zubereitungsart:
Dessert

SO WIRD'S GEMACHT:

- Mandeln in einer Planne ohne Fett anrösten bis sie duften
- Karotten fein reiben
- Datteln pürieren
- Karotten, Dattelmasse, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Kokosöl, Zimt und Ingwer verkneten
- 20 Kugeln daraus formen
- fertig geformte Bällchen in den Mandeln wälzen

Bällchen halben eingepackt im Kühlschrank etwa 6 Tage.

REZEPTNAME: Marmorluchen

ZUTATEN:

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
Salt
5 Ei
250 g Mehl
3 TL Backpulver
3 EL Milch
2 EL Backkakao
1 EL Zucker
50 ml Milch
etw. Butter für die Form

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von

Familie: Selma

Zubereitungszeit:

30 Min.
+ 50 Min. Backen

Portionen:

Ca. 12

Zubereitungsart:

Backen

SO WIRD' S GEMACHT:

Butter mit Zucker und Salt schaumig schlagen. Koch und nach Eier dazu geben. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine Backform füllen. Die andere Hälfte des Teiges mit dem Backkakao und 1 EL Zucker verrühren und ebenfalls in die Backform geben. Mit einer Gabel beide Teige miteinander verrühren. Bei 160° Umluft 50-55 Minuten backen. Abkühlen lassen & mit Puderzucker bestreuen.

UNSER REZEPT AUS

KOSOVO

REZEPTNAME: PITE

ZUTATEN:

600 Gramm Mehl
120 Gramm Sonnenblumenöl
225 Gramm Wasser
1 Prise Salz
400-500 Körniger Frischkäse
1 Packung Schmand
1 Päckchen Sahne
1 Prise Salz.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von
Familie:

Zubereitungszeit:

Portionen:

Zubereitungsart:



SO WIRD'S GEMACHT:

Teig kneten und aufteilen
Mehl, Wasser, Öl und die Prise Salz 3 min. kneten
Den Teig rauskneten auf eine bemehlte Arbeitsfl-
äche geben und in gleich große mittelgroße Kugeln
aufteilen. Dann die fertig geformten Kugeln erstmal
stehen lassen. In der Zeit die Füllung zubereiten.
Füllung: Schmand, Frischkäse, Sahne und Salz 3 min.
stufe 4 vermischen.
Nun die Kugel platt drücken und mit einem Nudelholz
auf einer bemehlten Oberfläche so dünn ausrollen, dass
man den Untergrund sieht. Dabei darauf achten dass der
Teig keine Löcher bekommt. Dann den Teig mit Hilfe eines
Esslöffels, mit der Füllung bestreichen. Je nach Geschmack
Dann den Teig mit der Füllung zusammenrollen. Die
Rolle in eine eingefettete Form geben, dies so oft
wiederholen bis die ganze Form wie eine Schnecke
gefüllt ist. Den Rest von der Füllung oben auf die
komplette "Schnecke" streichen. Dann bei ca 200°
Ober- und Unterhitze in den Backofen bis es schön
braun oben drauf ist



EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN



REZEPTNAME:

Blätterteigschnecken

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Fam. Klemm

Zubereitungszeit:

ca. 20 min
Arbeitszeit +
30 min backen

Portionen:

Fingerfood 10 P.

Zubereitungsart:

einfach 😊

ZUTATEN:

① 1 Packung Blätterteig

② 100 g geriebener Käse

③ 100 g Kochschinken

(od. optional Gemüse)

④ 1/2 Becher Schmand

⑤ Salz

⑥ Pfeffer

⑦ Schnittlauch

SO WIRD' S GEMACHT:

① Blätterteig ausrollen,
mit Schmand bestreichen und
nach Geschmack würzen.
Schinken würfeln und zusammen
mit Käse auf dem Schmand
verteilen.

② Blätterteig von der breiten Seite
her fest aufrollen und in
fingerdicke Scheiben schneiden.

③ Auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Blech legen.
Im vorgeheizten Backofen
bei 180 °C
ca. 25 - 30 Minuten backen.
Quelle: www.chefkoch.de

UNSER REZEPT AUS

PAKISTAN

REZEPTNAME: Samosa

ZUTATEN: Für etwa 40 Stück:

Teig

450g weizenmehl (Typ 405 oder

550) 1 TL Salz 3 EL Ghee Öl

ca. 200ml lauwarmses Wasser

Füllung 350g Kartoffeln

80g Erbsen 2 EL Öl

1/2 Zwiebel 1 rote Chilischote

3cm Ingwerwurzel 1 kleines

Bünd Petersilie (Koriander)

1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)

1/2 TL Koriander (gemahlen)

1/2 TL Garam Masala 1 EL

Zitronensaft Salz & Pfeffer

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von
Familie:

Zubereitungszeit:

Portionen:

Zubereitungsart:

SO WIRD'S GEMACHT:

Für den Teig Mehl und Salz miteinander
vermischen. Öl hinzugeben und krümelig
mischen. Wasser nach und nach zugeben, bis
ein homogener Teig entstanden ist. Diesen
weitere 5 Minuten kräftig durchkneten.
Dabei sollte er schön elastisch werden. Auf
einem Teller, abgedeckt mit Frischhaltefolie,
mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Als
Samosas falten und fritieren.

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

Türke

REZEPTNAME: Peynirli Pogaca

ZUTATEN:

110g Milch
1/2 Würfel Hefe
1 1/2 TL Zucker
150g Joghurt
500g Mehl
100g Pflanzenöl
1 Pck. Backpulver
1 Eiweiß
1 TL Salz
1/2 Bund Petersilie
250g Weichkäse
1 TL Schwarzkümmel-Samen

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von

Familie: Keskın

Zubereitungszeit:

1h 30min

Portionen:

ca. 30 Stk

Zubereitungsart:



SO WIRD'S GEMACHT:

Tag: Milch, Hefe, Zucker und Joghurt, Mehl, Pflanzenöl, Backpulver Eiweiß und Salz in ein Schüssel geben und kneten.

Tag auf bemehlter Arbeitsfläche legen.

Daraus 2 Rollen ^{formen} und jede Rolle in jeweils 15 etwa handgroße Kugeln teilen und 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

innere: Petersilie und Weichkäse in eine kleine Schüssel geben und zusammen mischen.

Backofen auf 200°C vorheizen

Die Kugeln auf Flade ca 10cm ausrollen 1 TL Käse Petersilie Mischung draufsetzen und zu einer Kugel formen.

Auf das Backblech legen mit Eiweiß bestreuen mit Sesam bestreuen und ca 20min (200°C) goldbraun backen.

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

Deutschland ?

REZEPTNAME:

Obstspießgevächter

ZUTATEN:

500 g Erdbeeren
250 g Trauben
2 Apfel
2 Bananen
1 Birne
evtl. 200 g Heidelbeeren
15-20 Schokoladenspieße
Zuckeraugen
500 g Vollmilchschokolade

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von

Familie: Dür

Zubereitungszeit:

1 Stunde

Portionen:

15-20 Spieße

Zubereitungsart:



SO WIRD'S GEMACHT:

1. Äpfel + Birnen in Würfelgröße Stücke schneiden
2. Kuvertüre bzw. Vollmilchschokolade schmelzen bzw. auf Zimmertemperatur temperieren.
3. Obst unterschiedlich auf die Spieße aufstecken, mit der Erdbeere enden. (ste voll den Kopf darstellen)
4. Apfel, Bananen und Birnen + Schnittflächen von der Erdbeere mit Schokolade bedecken - ab damit in den Kühlschrank
5. Zuckeraugen mit Schokolade auf die Erdbeeren als Augen anbringen. - kühlen und genießen ☺

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENEKORN

UNSER REZEPT AUS

DEUTSCHLAND

REZEPTNAME: SCHINKEN-KÄSE-SCHNECKEN

ZUTATEN:

- BLÄTTERTEIG (ROLLE)
- SCHINKEN IN SCHEIBEN
- KÄSE (GOUDA) IN SCHEIBEN

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von

Familie: HECKSEL

Zubereitungszeit:

30 MINUTEN

Portionen: CA. 5

Zubereitungsart:

BACKEN IM OFEN

SO WIRD' S GEMACHT:

BLÄTTERTEIG-ROLLE AUFROLLEN
UND ZUNÄCHST MIT EINER LAGE KÄSE
UND ANSCHLIEßEND MIT EINER LAGE
SCHINKEN BELEGEN. DANN WIRD DAS
GANZE DÜNN BZW. ENG ZUSAMMEN-
GEROLLT UND DIE ROLLE ANSCHLIEßEND
IN SCHEIBEN GESCHNITTEN (CA. 1,5 CM
DICK); AUF'S BLECH LEGEN UND CA.
15 MINUTEN BACKEN.

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

SCHWEDEN



REZEPTNAME:

Kanelbullar (Zimtschnecken)

ZUTATEN:

HEFETEIG:

50g Butter in Stücken, 20g Zucker,
200g Milch, 1 Würfel Hefe, 1 Prise Salz,
1/2 TL Zimt, 1/2 TL Kardamon gemahlen
2 Eier, 500g Mehl

FÜLLUNG: 100g weiche Butter, 100g Zucker,
1 TL Zimt, 1/2 TL Kardamon gemahlen

SO WIRD'S GEMACHT:

Teig:

Milch mit Butter im Topf erwärmen, Butter dabei zerlassen. Mehl mit Zucker, Zimt, Kardamon und Salz vermischen. Hefe hineinbröckeln. Lauwarme Milch zugeben und 5 Minuten zu glattem Teig kneten. Ebenfalls die Eier zugeben und kneten. Teig ca. 1h gehen lassen.

Füllung:

Butter mit Zimt, Zucker und Kardamon zu einer glatten Masse vermischen. → Teig halbieren & Teig auf ca. 20x40cm (2 Teile) ausrollen. Beide Teighälften mit Butter-Füllung bestreichen. Teig-Randdecke aufrollen und mit Messer in kleinen Schnitten teilen.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

STREGLER

Zubereitungszeit:

30 min.
Gesamt ca. 2h

Portionen:

24 Stück

Zubereitungsart:

Backen

Ca. 200 Grad

Ca. 7-10 Min

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

REZEPTNAME:

Zimtschnecken

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Richter

Zubereitungszeit:

30 min

Ruhezeit: 2,5h

Backzeit: 30-35 min

Portionen:

15

Zubereitungsart:

backen

ZUTATEN: Teig:

21g Hefe (frisch)

80g Zucker

2 EL Wasser

500g Mehl

1 Ei gelb

0,5 TL Salz

100g Butter (weich)

außer dem:

130g Butter
(weich)

100g Zucker

2 TL Zimt

30g Butter

(flüssig)

150g Frischkäse

0,5 Zitrone (Saft)

1 TL Vanille-

extrakt

70g Puderzucker

SO WIRD'S GEMACHT:

- Hefe mit 2 EL Zucker und Wasser verrühren, 30 min ruhen lassen
- mit den restlichen Zutaten für den Teig und dem Hefewasser verkneten. Die Butter erst zum Schluss dazugeben.
- Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 1h gehen lassen. Bis er sich verdoppelt hat.
- Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der weichen Butter bestreichen. Zucker und Zimt vermischen und darauf verteilen. Zu einer Rolle aufrollen und 15 gleichmäßige Schnecken abschneiden.
- Die Schnecken in eine gefettete Backform (rechteckig) setzen und mit der flüssigen Butter bestreichen. 30-60 min ruhen lassen.
- Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Die Zimtschnecken etwa 30-35 min backen bis sie goldbraun sind.
- Für das Vanillafrosting den Frischkäse mit Zitronensaft, Puderzucker und Vanilleextrakt vermischen. Die warmen Zimtschnecken damit bestreichen. Am besten warm servieren.

Guten Appetit!



UNSER REZEPT AUS

Deutschland

REZEPTNAME:

Muffins

ZUTATEN:

250g Butter ; 250g Zucker ; 250g Mehl ;
5 Eier ; 1 Päckchen Vanillezucker ;
1/2 Päckchen Backpulver ; 2 Teelöffel Zitronensaft

SO WIRD'S GEMACHT:

Butter schaumig rühren ;
Mehl, Zucker, Backp., Vanillz.
mischen ; diese Mischung
3 Esslöffel und 1 Ei (ganz) unter
die Butter rühren - wiederholen,
bis alles verbraucht ist ; Zitronen-
saft dazugeben ;
in Muffinförmchen füllen
und bei 180° Umluft ca 25 Min.
backen ; nach belieben verzieren !

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Klima

Zubereitungszeit:

ca. 20 Min.

Portionen:

Zubereitungsart:

Rührkuchen
einfach

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

Deutschland

REZEPTNAME: Käsechen zum Zupfen

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Abele/Schneider

Zubereitungszeit:

40 min Zubereitung,
25 min backen

Portionen:

ca. 8

Zubereitungsart:

Backen

ZUTATEN:

Teig

500g Dinkelmehl (Type 603),

250g Wasser, 20g Hefe, 50g Olivenöl,

1 1/2 TL Salz, 1 Prise Zucker

Füllung/Fertigstellung

50g Bergkäse (gerieben), 200g Gouda (gerieben),

150g Frischkäse, 50g Basilikum-Pesto,

Olivenöl zum Einfetten, Mehl zum Bruchteilen,

1 Eigelb

2 Esslöffel Milch

SO WIRD' S GEMACHT:

1. Mehl, Wasser, Hefe, Öl, Salz + Zucker mit dem Knetballen kneten und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
2. Bergkäse, Gouda, Frischkäse und Pesto vermischen.
3. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Tartform (Ø 28cm) gut einfetten.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2mm dick ausrollen und Kreise ausschneiden (Ø 7-8 cm) → ca. 28 Kreise.
5. Auf jeden Teigkreis 1 TL Füllung streichen, Rand von ca. 3mm freilassen.
6. Teigkreise 1x zum Halbkreis zusammenklappen, danach noch einmal zu Dreiecken zusammenklappen.
7. Die Dreiecke aufrecht im Kreis in die Tartform setzen, besinnend am Rand der Form.
8. Eigelb + Milch mischen + Käsechen damit bestreichen. Danach 22-25 Minuten bei 200°C backen.

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN



UNSER REZEPT AUS

KASACHSTAN

REZEPTNAME:

Boursacks

ZUTATEN:

Milch - 150 ml 2 aufwärmen

Wasser - 150 ml bis 36°

Mehl - 450 gr.

Hefe trocken - 7 gr.

Zucker - 30 gr.

Salz - 4 gr.

Butter (salzig) - 30 gr.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von

Familie: Werner

Zubereitungszeit:

Für den Teig 4 min.
Teig ruhen lassen 40 min

Portionen:

Selbst entscheidend

Zubereitungsart:

SO WIRD' S GEMACHT:

In die Schüssel kommt aufgewärmte Milch & Wasser. Dazu 1 (7gr.) Beutel Hefe (trocken) und rühren es gut. Dann kommt Zucker, Salz & geschmolzenes Butter, dabei wird es alles gerührt. In 2 Schritten kommt das Mehl hinein. Bei dicken Teig muss man mit der Hand weiter kneten (mit übrigen Mehl)! Teig in ein Kugel kneten und in eine Schüssel legen. In eine warme Platz bis zu 40 min ausruhen lassen. Teig geht auf. Teig in ein Rechteck mit einem Middelstock formen. Gewünschte Formen aus dem Teig schneiden & 10 min ausruhen lassen. Zum Schluss in eine Pfanne braten lassen!!!

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

GESTALTUNG & LAYOUT
Diana Lang / Luisa Boller

UNSER REZEPT AUS

Italien

REZEPTNAME:

SPAGHETTI CARBONARA-MUFFINS

ZUTATEN:

250g Spaghetti

70g Schinkenwürfel / Speckwürfel

1 Zwiebel

100g Parmesan, gerieben + 50g (zum Überbacken)

3 Eigelb

200ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

SO WIRD'S GEMACHT:

- Spaghetti kochen
- Zwiebel fein würfeln + mit Speckwürfel in einer Pfanne andünsten
- Spaghetti mit Hilfe einer Gabel und einem Löffel in den Muffinformen zu kleinen Nestern formen.
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen
- Parmesan, Eigelb + Sahne verquirlen. Speck + Zwiebeln dazugeben und mit Salz, Pfeffer + Muskat würzen und auf die Spaghetti-Nester verteilen. Den restlichen Parmesan auf die Muffins geben und 25-30 Minuten backen.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Dietrichberger

Zubereitungszeit:

ca. 45 Min.

Portionen:

ca. 10 große Muffinformen

Zubereitungsart:

Kochen / Backen

UNSER REZEPT AUS

Mazedonien

REZEPTNAME:

Pastrama jlij

ZUTATEN:

Für Teig: 900-1000 g Mehl, 450-500 ml Wasser
ein Würfel Hefe, Teelöffel Salz

Für die Füllung: 1 kg Schweinefleisch, 1 Teelöffel
rote Paprika, 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 1 t. l. Salz
3-5 Teelöffel Schweinefett

SO WIRD'S GEMACHT:

Das Fleisch wird abends zubereitet
im Würfel geschnitten, mit Salz,
rote Paprika und Pfeffer sowie etwas
Dill eingerieben, abgedeckt und über
Nacht im Kühlschrank stehen gelassen.
Die nächste Tag mit allen Zutaten den
Teig vorbereiten wie ein weiche Teig.
Dann wird es gemischt und in zwei
Teile geteilt es entstehen zwei
Kugeln, die wie Boote geformt
und in einer Dose fertig werden.
Man lässt es gehen, dann wird
das Fleisch in Scheiben geschnitten
und gegen den Teig gedrückt.
Darauf wird Schweinefett gelegt.

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Sazdov

Zubereitungszeit:

Für Teig min 3-4 St. mit gemischt
Das Fleisch ein Nacht
im Ofen 1 St. min. 10-11 min
250 Grad Portionen: 4-5 Stück

Das Rezept ist Spezialität aus
unser Stadt wo wir
wohnen

SH Tip

Und einmal im Jahr
haben wir Festival nur

GESTALTUNG & LAYOUT

Diana Lang / Luisa Boller

UNSER REZEPT AUS

der Türkei

REZEPTNAME:

Schichthörnchen mit Käsefüllung

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie: ATEŞ

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Portionen: 16 Stck.

Zubereitungsart:
Backen

ZUTATEN:

- 300ml lauwarme Milch
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 2 Eiweiß (zum Bestreichen Eigelb)
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 20 Gramm frische Hefe
- 600 g Mehl (vorsichtig zugeben)

=> Für die Zwischenschicht Butter
=> Füllung: Weichkäse mit Petersilie

SO WIRD'S GEMACHT:

- Zunächst einen weichen Teig kneten
- 45 min zugedeckt lassen
- Den Teig in 16 gleich große Stücke teilen
- auf die Größe eines Tellers ausrollen.
- Einen Teller mit Mehl bestreuen und den ersten Teig darauf legen.
- Die weiche Butter auf dem Teig verteilen und den anderen Teig darauf legen. Auf diese Weise fortfahren und 8 Schichten übereinander legen. Der oberste Teig wird nicht mit Butter bestrichen!
- Danach den Teig dünn ausrollen -> ☺

EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN

UNSER REZEPT AUS

Schichthörnchen mit Käsefüllung

Teil 2

- Mit einem Pizzaschneider in Dreiecke schneiden, den Käse auf das Ende jedes Stück geben, einwickeln und auf das Blech legen.
- Etwa halbe Stunde lang zugedeckt auf dem Blech ruhen lassen, die Oberseite mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad oder etwa 20 min goldbraun backen.



Ober / Unterhitze



Familie Ates



EVANGELISCHER KINDERGARTEN
SENFKORN



REZEPTNAME:

Schopska Salat

REZEPT INFOS:

aufgeschrieben von Familie:

Kavarakov

Zubereitungszeit:

15 min.

Portionen: 2

Zubereitungsart: —

frisches Gemüse

ZUTATEN:

1 Gurke

3 Tomate(n)

1 Zwiebel(n)

1 Paprika

150 g Käse (Feta, Hirtenkäse)

öl

Salz

Optional: Petersilie

Oliven

SO WIRD'S GEMACHT:

Zwiebel schälen, du kannst auch die Gurke schälen.

Die Zwiebel fein hacken. Danach die Gurke, Tomaten und Paprika in kleine Würfel von etwa 0,5-1 cm Größe schneiden.

Kurz mischen und in einer Salatschüssel anrichten.

Mit dem öl und Salz abschmecken. Danach mit dem geriebenen Käse bestreuen und anrichten.